www.moji-recepti.net

Recept:
Tijesto za pizzu



Sastojci:
600 ml mlake vode
1 x žličica soli
1/2 x žličica šećera
2 x žlice maslinovog ulja
1 x kvasac
1 kg bijelog brašna

Težina:

Opći opis i postupak:

- Ulijte mlaku vodu u posudu i dodajte sol, šećer i maslinovo ulje.
- Dodajte nekoliko žlica brašna i izmrvite kvasac u tijesto te premijesite.
- Tijesto ćete najlakše pripremiti pomoću kuhače.
- Čekamo oko 10 minuta da kvasac reagira.
- Zatim počinjemo miješati i u međuvremenu postupno dodavamo brašno dok ne dobijemo tijesto koje se ne lijepi za prste.
- Posudu zatim pokriti krpom i ostaviti dobrih pola sata da se diže odn dok ne naraste do vrha.